RECOVECO

UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

Una forma de descubrir Sevilla a través de su cocina, entre recetas de siempre, producto seleccionado y elaboraciones propias.

UN CLÁSICO SEVILLANO

Nuestra ensaladilla de gambón al ajillo, una interpretación de uno de los grandes clásicos de Sevilla.

EL ATÚN, NUESTRA ESPECIALIDAD

Del tartar de lomo al tarantelo trinchado, dos formas de disfrutar de uno de nuestros productos protagonistas.

LA NOBLEZA DEL CHATEAUBRIAND

Un corte de ternera magro, tierno y delicado, pensado para disfrutar de todo el sabor de la carne.

EL FINAL MÁS DULCE

Una degustación de postres caseros: tarta de queso, tarta de la abuela y tocino de cielo.

MENÚ GASTRONÓMICO

ENTRANTES (Individual en pase de 3)
Ensaladilla de gambón al ajillo con huevo de codorniz y camarones fritos

Tartar de Atún (Lomo) con vinagreta de Yuzu y huevas de Salmón

Foie casero elaborado en nuestra cocina, con tostas para untar, confitura de manzana y confitura de tomate

PRINCIPALES a elegir
Atún Trinchado (Tarantelo) Con Tomate Concassé Y AOVE

Chateaubriand De Ternera Con Patatas Fritas Y Pimientos Del Padrón

Pluma Ibérica Con Yuca Frita, Alcachofa Y Mojo Verde

DULCERÍA CASERA
Degustación De Postres (Tarta De Queso, Tarta De La Abuela Y Tocino De Cielo)

59€

POR PERSONA

Bebidas no incluidas

RECOVECO

A GASTRONOMIC EXPERIENCE

Discover Seville through its cuisine, with timeless recipes, carefully selected ingredients and house-made creations.

A SEVILLIAN CLASSIC

Our garlic prawn ensaladilla, a distinctive take on one of Seville's most beloved classics.

TUNA, OUR SPECIALITY

From loin tartare to sliced tarantelo, two ways to enjoy one of our signature ingredients.

THE ELEGANCE OF CHATEAUBRIAND

A lean, tender and delicate cut of beef, bringing out the natural flavour of the meat.

A SWEET FINALE

A tasting of homemade desserts: cheesecake, Grandma's cake and traditional tocino de cielo.

GASTRONOMIC MENU

STARTERS
(individual portions, served as a trio)
Garlic prawn "ensaladilla" (potato salad) with quail egg and crispy baby shrimp

Tuna loin tartare with yuzu vinaigrette and salmon roe

House-made foie gras with toast, apple jam, and tomato jam

MAINS (choose one)
Sliced tuna (tarantelo cut) with tomato concassé and extra-virgin olive oil

Beef Chateaubriand with French fries and Padrón peppers

Iberian pork pluma with fried yuca, artichoke, and green mojo sauce

Beef burger (200 g hand-chopped by our chef) with cheese, bacon, fried egg, lettuce, tomato, onion, and fries, on house-baked brioche

HOMEMADE DESSERTS
Dessert tasting: cheesecake, "Grandma's cake," and tocino de cielo (Andalusian egg-yolk flan)

59€

PER PERSON

Drinks not included

RECOVECO

UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

Découvrez Séville à travers sa cuisine, entre recettes traditionnelles, produits soigneusement sélectionnés et créations maison.

UN CLASSIQUE SÉVILLAN

Notre ensaladilla de grosses crevettes à l'ail, une interprétation de l'un des grands classiques de Séville.

LE THON, NOTRE SPÉCIALITÉ

Du tartare de longe au tarantelo tranché, deux façons de savourer l'un de nos produits emblématiques.

LA NOBLESSE DU CHATEAUBRIAND

Une pièce de bœuf maigre, tendre et délicate, qui révèle toute la saveur de la viande.

UNE FINALE TOUT EN DOUCEUR

Une dégustation de desserts maison : gâteau au fromage, gâteau de grand-mère et traditionnel tocino de cielo.

MENU GASTRONOMIQUE

ENTRÉES (trio servi individuellement)
Ensaladilla de grosses crevettes à l'ail, œuf de caille et petites crevettes frites

Tartare de longe de thon, vinaigrette au yuzu et œufs de saumon

Foie gras maison, toasts, confiture de pomme et confiture de tomate

PLATS AU CHOIX
Thon tranché (tarantelo), concassé de tomates et huile d'olive vierge extra

Chateaubriand de bœuf, pommes frites et piments de Padrón

Pluma de porc ibérique, manioc frit, artichaut et sauce mojo verte

DESSERTS MAISON
Dégustation de desserts : gâteau au fromage, gâteau de grand-mère et tocino de cielo (flan aux jaunes d'œufs)

59 €

PAR PERSONNE

Boissons non comprises